



Tfno: + 351 914405176  
Email: [clientes@lusoviagens.com](mailto:clientes@lusoviagens.com)  
Web: <https://www.lusoviagens.com/>

## Ficha viaje



### Circuito Privativo 8 Dias O Mais Doce Roteiro De Portugal desde Lisboa

Dizem os registros, que a histórica doçaria conventual portuguesa tem sua origem nos conventos e mosteiros portugueses. Como o próprio nome indica - Conventual -, se deve ao fato desta categoria de receitas ter sido criada por freiras que viviam nos Conventos Portugueses há muitos séculos.

## Resumen del viaje

LISBOA · SINTRA · CASCAIS · ESTORIL · AZEITÃO · ÉVORA · TENTÚGAL · FIGUEIRA DA FOZ · COIMBRA · AVEIRO · PORTO · GUIMARÃES · BRAGA · BARCELOS · FÃO

- 1º DIA CHEGADA A LISBOA
- 2º DIA LISBOA - Visita
- 3º DIA LISBOA / SINTRA / CASCAIS / ESTORIL / LISBOA
- 4º DIA LISBOA / AZEITÃO / ÉVORA / LISBOA
- 5ª DIA LISBOA / COIMBRA (de trem) - TENTÚGAL - FIGUEIRA DA FOZ - COIMBRA
- 6º DIA COIMBRA / AVEIRO / PORTO
- 7º DIA PORTO / GUIMARÃES / BRAGA / BARCELOS / FÃO / PORTO
- 8º DIA PARTIDA DO PORTO

## Itinerario ampliado

### O MAIS DOCE ROTEIRO DE PORTUGAL

LISBOA · SINTRA · CASCAIS · ESTORIL · AZEITÃO · ÉVORA · TENTÚGAL · FIGUEIRA DA FOZ · COIMBRA · AVEIRO · PORTO · GUIMARÃES · BRAGA · BARCELOS · FÃO

Entre os séculos XVIII e XIX, Portugal era o maior produtor de ovos da Europa. Curioso que as claras dos ovos eram exportadas e usadas como elemento purificador na produção de vinho branco e para engomar roupas elegantes de homens ricos por toda a Europa Ocidental. A quantidade excedentária de gemas era inicialmente jogada fora ou dada a animais como alimento. Até que com a chegada em larga escala de açúcar das colônias Portuguesas, um novo destino foi dado para as gemas: a inspiração mandou juntar com o açúcar e iniciar aquilo que hoje se denomina de Doçaria Conventual. Os nomes dos Doces Conventuais derivam da fé católica e da vida no interior dos Conventos.

Portugal tem uma larga tradição e história nesta categoria de receitas que engrandeceu a gastronomia e cuja fama se estendeu além-mar. A Doçaria Conventual tem como ingredientes de eleição o açúcar, as gemas de ovos e a amêndoa. Estes doces conventuais sempre estiveram presentes nas refeições que eram servidas nos conventos, mas apenas a partir do século XV, com a divulgação e a expansão do açúcar, atingiram notoriedade. O açúcar possibilitava obter vários pontos de calda pelas mãos sábias que o trabalhavam vezes sem conta. Essencialmente por mulheres que naquela época não tinham optado por ir para os Conventos, mas sim por imposição social. Como passatempo elas começaram a aprimorar estas preciosas receitas amadurecidas com o passar dos séculos.

#### 1º DIA CHEGADA A LISBOA

Receção no aeroporto de Lisboa seguindo-se o transporte privativo para o hotel. Hospedagem no Hotel Mundial \*\*\*\* ou similar, em Lisboa.

#### 2º DIA LISBOA - Visita

Após o café da manhã, início do passeio privativo de meio dia à capital portuguesa para conhecer as principais atrações turísticas, os principais monumentos e para degustar os famosíssimos "Pasteis de Belém" na fábrica que os confecciona desde 1837. Tarde livre para descobrir a cidade por conta. Hospedagem.

#### 3º DIA LISBOA / SINTRA / CASCAIS / ESTORIL / LISBOA

Café da manhã e partida para um passeio de dia completo aos arredores de Lisboa, para uma primeira parada na romântica vila de Sintra. Visita ao Palácio da Pena e passeio pelo centro histórico que a UNESCO considerou como Patrimônio Mundial. Entramos na pastelaria "Piriquita" para conhecer e provar as conhecidas "Queijadas e Travesseiros de Sintra". Tempo livre para almoço. De tarde, passagem pelo Cabo da Roca e por Cascais, antes de regressar a ao hotel. Hospedagem.

#### 4º DIA LISBOA / AZEITÃO / ÉVORA / LISBOA

Depois do café da manhã deixamos Lisboa, em transporte privativo, cruzando a ponte "Vasco da Gama" para a outra margem, atravessando a interminável planície alentejana até chegar a Évora. Passeamos pelo centro

histórico da cidade tombado como Patrimônio Mundial pela UNESCO. Como aperitivo incluímos uma prova de vinhos do Alentejo antes do almoço num dos tradicionais restaurantes da vila em que a sobremesa é “Sericaia”, o mais conhecido doce alentejano. No regresso a Lisboa, atravessamos o parque nacional da Arrábida para, em Azeitão, provar as famosas “Tortas de Azeitão”, acompanhadas do singular vinho moscatel da região. Chegada a Lisboa ao final do dia. Hospedagem.

**5ª DIA LISBOA / COIMBRA (de trem) – TENTÚGAL - FIGUEIRA DA FOZ - COIMBRA**

Check-out após o café da manhã. Transfer privativo para a estação de Santa Apolónia para embarque em 1ª classe no trem “Alfa Pendular”, com destino a Coimbra. Uma viagem com uma duração de 2 horas. À chegada a Coimbra, receção a estação de trem e início do passeio privativo ao longo do vale do rio Mondego. Parada na pastelaria Pousadinha, em Tentúgal, para provar os conhecidos “Pasteis de Tentúgal”, antes de continuar até à Figueira da Foz. Tempo livre para almoço e regresso a Coimbra para visita à universidade e um passeio pelo centro histórico da cidade dos estudantes. Hospedagem no Hotel Tivoli Coimbra \*\*\*\* ou similar, em Coimbra.

**6º DIA COIMBRA / AVEIRO / PORTO**

Após o café da manhã, check-out e partida em transporte privativo, atravessando a região da Bairrada, até chegar em Aveiro, muitas vezes apelidada de “Veneza portuguesa” por causa do seu conjunto de canais que são atravessados pelos típicos barcos “Moliceiros” que fazem lembrar as gôndolas. Paramos no centro histórico, com um dos mais belos conjuntos de construções “Arte Nova”, para conhecer os famosos “Ovos Moles”, um dos mais conhecidos doces regionais. Continuamos até ao Porto, cidade “Invicta”, a segunda maior cidade de Portugal. Visita da cidade, passando pelas principais atrações e monumentos, desde a Avenida dos Aliados, a Rua de Santa Catarina, onde se encontra o famoso “Café Majestic”, por onde também já passou o presidente Juscelino Kubitschek. Continuação pela Estação de S. Bento e descendo a Rua das Flores até à Ribeira, o bairro histórico, que a UNESCO tombou como patrimônio mundial. Atravessamos a secular ponte Luís I para, na outra margem, visitar uma das conceituadas caves de Vinho do Porto e finalizar o passeio com uma degustação do famoso vinho. Hospedagem no Hotel Dom Henrique \*\*\*\* ou similar, no Porto.

**7º DIA PORTO / GUIMARÃES / BRAGA / BARCELOS / FÃO / PORTO**

Café da manhã no hotel e partida para um passeio privativo de dia completo à província do Minho, também conhecida por “Costa Verde”. Primeira parada em Guimarães, o “berço da nação”, onde nasceu o primeiro rei de Portugal e uma das cidades com o centro histórico mais bem preservado da Europa, que a UNESCO tombou como Patrimônio Mundial. Seguimos para Braga, a cidade dos arcebispos. Visita ao Bom Jesus do Monte, com a sua majestosa escadaria. Visitamos depois o centro da cidade e almoçamos num dos típicos restaurantes da cidade, onde a sobremesa é o inevitável “Pudim Abade de Priscos”, o famoso doce conventual da região. Continuamos por Barcelos, de onde vem o simbólico galo de porcelana com a sua peculiar lenda, até chegar em Fão, uma pequena localidade junto à foz do rio Cávado, onde vamos conhecer a última das conventuais iguarias: as “Clarinhas de Fão” com o seu recheio de chila com amêndoa. Regresso ao Porto ao final do dia. Hospedagem.

**8º DIA PARTIDA DO PORTO**

Após o café da manhã e em hora a determinar, transporte privativo ao aeroporto internacional do Porto.

FIM DA VIAGEM.

## Incluido

- Todos os traslados e tours em carro ou van com motorista de turismo privado;
- 7 Noites de hospedagem com base em apartamento Duplo com café da manhã, nos hotéis indicados no roteiro;
- 2 Almoços em restaurantes locais;
- 7 Visitas a Pastelarias e locais de produção de doçaria;
- Visitas: Igreja dos Jerônimos e Palácio da Pena;
- Taxas de turismo (exceto taxas de cidade, quando obrigatório), serviço e impostos.

## No Incluido

- Extras

## Condiciones

- Consultar Preços para Crianças e Grupos

## **Hoteles**

Todos os Hotéis mencionados no Itinerário Completo ou similares!

## DOÇARIAS

### Doçaria conventual Portuguesa

- Pastéis de Belém

No início do Século XIX, em Belém, junto ao Mosteiro dos Jerónimos, laborava uma refinação de cana-de-açúcar associada a um pequeno local de comércio variado. Como consequência da revolução Liberal ocorrida em 1820, são em 1834 encerrados todos os conventos de Portugal, expulsando o clero e os trabalhadores. Numa tentativa de sobrevivência, alguém do Mosteiro põe à venda nessa loja uns doces pastéis, rapidamente designados por “Pastéis de Belém”. Na época, a zona de Belém era distante da cidade de Lisboa e o percurso era assegurado por barcos de vapor. No entanto, a imponência do Mosteiro dos Jerónimos e da Torre de Belém, atraíam os visitantes que depressa se habituaram a saborear os deliciosos pastéis originários do Mosteiro.

- Pastéis de Tentúgal

Pastel de Tentúgal é um doce conventual típico de Portugal, confeccionado desde os finais do século XIX, criado pelas freiras carmelitas do Convento de Nossa Senhora do Carmo de Tentúgal. Na doçaria portuguesa encontra-se uma grande variedade de massas folhadas e recheios com doce de ovos nos diversos tipos de Palitos Folhados; os do Convento de Tentúgal seriam, porventura, dos mais elaborados, e no século XIX já era conhecida a sua confecção. As apreciadas características do Pastel de Tentúgal encontram-se no folhado fino e estaladiço, único na doçaria portuguesa e no recheio de ovos.

- Pudim Abade de Priscos

Este doce, foi um dos candidatos finalistas às 7 Maravilhas da Gastronomia Portuguesa e hoje tem uma confraria que tenta preservar as poucas receitas que o abade deixou e que ainda chegaram aos nossos dias. O Abade usava o seu talento, baseado num paladar único que servia para preparar os mais variados pratos e não registava as suas experiências gastronómicas, daí que hoje sejam muito poucos os registos que ainda persistem.

- Ovos moles de Aveiro

Com a entrada no convento dos ovos, e do açúcar, rapidamente estes produtos terão passado da farmácia para a cozinha. Aqui, as freiras agora tornadas cozinheiras doceiras, terão experimentado com mestria tão doce ingrediente. Também a necessidade de encontrar uma forma de conservar por mais tempo os ovos, ou melhor as gemas, pois as claras tinham várias utilizações como a de engomar os tecidos, terá levado á sua junção com o açúcar, constituindo-se assim um doce de ovos.

- Sericaia do Alentejo

A Sericaia, também conhecida por Sericá ou Cericá, é um doce tipicamente alentejano, com marcas

da doçaria conventual - em que há uma abundante utilização de ovos e canela. Há quem diga que a sericaia é oriunda da Índia e outros que vem do Brasil - o que se sabe ao certo é que esta receita foi implementada no Alentejo pelas mãos habilidosas das freiras do convento de Elvas e de Vila Viçosa, reclamando ambos para si os direitos da sua importação. Uma deram-lhe o nome de Sericaia e outras de Sericá, sendo que a tradição está mais ligada a Elvas, onde o doce é decorado com as famosas ameixas da região. O toque da canela e a textura fofa fazem deste doce uma verdadeira delícia.

- Tortas de Azeitão

Foi na Pastelaria O Cego, a funcionar desde 1901, que “nasceu” a primeira torta de Azeitão. Apesar de terem mais de 100 anos, as afamadas tortas são um verdadeiro sucesso da região e a idade tornou-as ainda mais apreciadas e deliciosas... é como o vinho do Porto! Reza a história, que um tal de Manuel Rodrigues conhecido como o cego ali na região de Azeitão, tornou-se num reputado fabricante de doces graças às magníficas mãos de sua esposa, Dona Maria Albina, e de sua filha. Tinham “mão” e “olho” para a doçaria. As tortas de Azeitão são um dos doces regionais particularmente apreciados com um cálice do afamado vinho moscatel de Setúbal.

- Clarinhas de Fão

Reza a história que no convento do Menino de Jesus de Barcelos se faziam uns pastéis com recheio de chila com gemas de ovos a que deram o nome de Clarinhas. Hoje são conhecidas como Clarinhas de Fão, freguesia de Esposende onde a sua produção se popularizou, passando a fazer parte do seu património gastronómico. Esta receita secular é um segredo religiosamente guardado por muitas gerações de famílias locais que assim garantem a genuinidade destes pastéis. Únicas e divinas, as Clarinhas de Fão apresentam-se com uma massa de farinha e manteiga, fina e estaladiça, e um inconfundível recheio de chila e ovos.